

Måltidspolicy



Policy	Datum för beslut: 2023-09-25
	Reviderad:
Beslutsinstans: KS	Giltig till: 2027-03-31

Syfte

Syftet med måltidspolicyn är att skapa ett gemensamt förhållningsätt till mat, måltider och måltidsmiljöer. Måltidspolicyn ska vara ett verktyg för kvalitetssäkring för dem som köper in, tillagar, hanterar och serverar mat eller möter matgäster i sitt arbete, samt för dem som fattar beslut.

Måltidspolicyn är ett styrdokument för alla kommunala verksamheter i Vännäs som köper in, tillagar och/eller serverar mat och måltider.

Livsmedelsverkets måltidsmodell

Bra måltider förutsätter en helhetssyn och lyhördhet för matgästernas behov och önskemål, vilket illustreras i Livsmedelsverkets Måltidsmodell, se nedan. Måltidsmodellen ger ett helhetsperspektiv på bra måltider och kan användas i såväl planering som uppföljning av måltiderna.



Mat är ett av livets stora glädjeämnen. Måltiden ska engagera alla sinnen och vara en höjdpunkt på dagen värd att se fram emot. Den kan vara ett positivt avbrott i vardagen och bidra till glädje, gemenskap och meningsfullhet.

Att måltiden är god och trivsamt är viktigt för att maten ska hamna i magen. En bra måltid ska också vara näringsriktig och säker att äta. Dessutom bör måltiden vara miljömässigt och socialt hållbar samt tas tillvara som en integrerad del i verksamheten, exempelvis i pedagogiken eller i omvårdnaden. Till exempel kan traditioner och årstider uppmärksammas i samband med måltider. För att nå god

upplevelsenära.

kvalitet inom alla områden krävs samverkan, bland annat i form av matråd eller liknande forum.

En bra måltid handlar inte bara om maten på tallriken utan måltiden påverkas också av måltidsmiljön, som ska vara lugn, stressfri och ge möjlighet till social gemenskap.

Måltiderna i förskola och skola ger alla barn och elever, oavsett bakgrund, möjlighet till bra matvanor och är en viktig del i arbetet för jämlik hälsa. Bra mat ger barnen/eleverna energi att utvecklas, leka och lära. Måltiderna har också goda möjligheter att främja bra matvanor och en sund inställning till mat.

Inom omsorg och vård kan måltiden bidra till god livskvalitet, bevarande av funktionsförmåga och ett snabbare tillfrisknande vid sjukdom. Måltiderna är inte bara grundläggande för att förebygga undernäring, sjukdom och ohälsa – måltidens sociala funktion är minst lika viktig.

Centrala utgångspunkter

Agenda 2030 är en global handlingsplan med mål för omställning till ett hållbart samhälle för människorna, planeten och välbefinnandet. Målet med Agenda 2030 är att skapa hållbar utveckling. Agenda 2030 innehåller 17 globala mål. Måltidspolicyn berör flera av målen, däribland ”Ingen hunger”, ”God hälsa och välbefinnande” samt ”Hållbar konsumtion och produktion”.

2021 beslutades en regional livsmedelsstrategi för Västerbotten, bland annat med utgångspunkt från Agenda 2030. Det övergripande målet för livsmedelsstrategin är att producera mer mat i Västerbotten och öka efterfrågan på mat från regionen. En ökad matproduktion leder till ökad sysselsättning och tillväxt samt bidrar till en tryggare livsmedelsförsörjning. Mer mat från Västerbotten är bra för miljön och klimatet och bidrar till öppna landskap med biologisk mångfald.

De mål i livsmedelsstrategin som främst berör våra verksamheter är ”Mer närproducerad mat i de offentliga köken” och ”Minskat matsvinn – för miljö, klimat och plånbok”.

Utifrån Agenda 2030 och den regionala livsmedelsstrategin gäller följande utgångspunkter vid inköp av livsmedel:

- I första hand lokalt¹
- I andra hand svenskt
- I tredje hand ekologiskt

För mjölk görs ett undantag från detta, där förstahandsvalet är ekologisk mjölk.

¹ Definitionen av lokal leverantör följer Umeå kommuns upphandling. Mars 2023 omfattas Sveriges fyra nordligaste län och Österbotten.

Mål

Med enhet menas i detta dokument varje enskild förskola, skolrestaurang, gruppbostad och äldreboende där mat serveras samt Rieck-Müllergårdens matsal.

MÅL	INDIKATORER
Den mat som serveras i Vännäs kommuns verksamheter är näringsriktig och väl sammansatt. En utgångspunkt är Livsmedelsverkets rekommendationer.	<ul style="list-style-type: none">• Vännäs kommun använder "Skolmatsverige" för att kontrollera matens näringsriktighet i skolan och vidtar vid behov åtgärder utifrån resultatet. (ja/nej)• Näringsberäkning av mat i äldreomsorg genomförs och vid behov vidtas åtgärder utifrån resultatet. (ja/nej)
Vid inköp av livsmedel från huvudleverantören ska minst 50 % komma från lokala leverantörer eller vara ekologiska.	<ul style="list-style-type: none">• Andel livsmedel (räknat på kostnad) som är lokalproducerade eller ekologiska².
All mjölk som serveras är ekologisk.	<ul style="list-style-type: none">• Andel av den mjölk som serveras som är ekologisk (minst 90% räknat på kostnad). I detta ingår ej mjölk/dryck till specialkost.
När kyckling/kött serveras ska svenska produkter alltid vara förstahandsalternativet.	<ul style="list-style-type: none">• Andel av den kyckling/kött som serveras som är svensk (minst 90% räknat på vikt).
Vegetarisk kost serveras som huvudrätt minst en dag per vecka.	<ul style="list-style-type: none">• Andel av enheterna som serverar vegetarisk kost som huvudrätt minst en dag per vecka.
Det totala svinnet för luncher i förskolor och skolrestauranger ska vara högst 45 gram per barn/elev per dag 2030. Delmål 2026: högst 55 gram per barn/elev per dag.	<ul style="list-style-type: none">• Andel livsmedel som kastas (svinnmätning).
Varje måltidsverksamhet har någon form av samverkansforum kring måltidsfrågor, så att matgästerna ges möjligheter att ge synpunkter på maten, måltidsmiljön och verksamheten i övrigt.	<ul style="list-style-type: none">• Andel av enheterna som har regelbundna matråd eller motsvarande i verksamheten
Egenkontroll genomförs i alla verksamheter där mat tillagas och/eller serveras.	<ul style="list-style-type: none">• Andel av enheterna där internrevision av egenkontrollen genomförs minst en gång per år.• Andel av de enheter som har internrevision där internrevisionen visar att egenkontrollen fungerar bra eller ganska bra

² Definitionen av lokal leverantör följer Umeå kommuns upphandling. Mars 2023 omfattas Sveriges fyra nordligaste län och Österbotten.

Lokala rutiner

Varje område/enhet lägger upp verksamheten utifrån de kommunövergripande målen.

Utvärdering – uppföljning

Utvärdering av målen görs en gång per år, i mars. Kostchef ansvarar för utvärderingen och den görs tillsammans med representanter från berörda förvaltningar. Utvärderingen av målen redovisas för kommunstyrelsen. Övriga berörda förvaltningar får ta del av utvärderingen skriftligt.

Måltidspolicyn utvärderas under första kvartalet av varje ny mandatperiod. Kostchef ansvarar för utvärderingen och den görs i dialog med representanter från berörda förvaltningar. Vid behov sker revidering.

Därutöver revideras måltidspolicyn vid behov eller utifrån politiska beslut.